



# マイコン炊飯ジャー 極め炊き®

型名 **NS-UC05 型** 0.54Lサイズ  
取扱説明書・お料理ノート

NS-UC



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

## マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NS-UC05		修理メモ
※お客様	お名前	☎	
	〒 ご住所		
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より <b>本体1年</b>	☎		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
  - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
  - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
  - (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
  - (チ) 消耗品などの交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎ (06) 6356-2451

もくじ

## お使いになるまえに

安全上のご注意	2
おいしく炊いておいしく保温	4
時刻の合わせ方	5
報知音の種類と切りかえ方	5
各部のなまえと扱い方	6

## 使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	8
いろいろなご飯を炊く	10
タイマー予約炊飯	12
ケーキの作り方	13
低め保温 高め保温	14

## お料理ノート

五目ご飯 七草がゆ	15
スポンジケーキ チーズケーキ	16

## お手入れ

お手入れ	17
------	----

## 困ったときに

故障かなと思ったとき	19
こんな表示をしたとき	21
部品の交換・購入について	22
アフターサービス	22
お客様ご相談窓口	22
仕様	23
保証書	裏表紙

# 安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

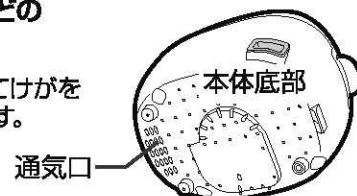
■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

- ⚠ 警告** 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
- ⚠ 注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

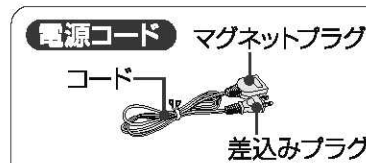
- ⊘** してはいけない「禁止」内容です。
- !** 実行しなければならない「指示」内容です。

## ⚠ 警告

- ⊘** 改造はしない。また、修理技術者以外の人とは分解したり修理をしない  
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
- ⊘** 蒸気口に手を触れない  
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。
- ⊘** 水につけたり、水をかけたりしない  
本体内部にも水を入れない  
ショート・感電の恐れがあります。
- ⊘** めれた手で差込みプラグを抜き差ししない  
感電・けがをすることがあります。
- ⊘** 本体底部の通気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない  
感電・異常動作してけがをすることがあります。
- ⊘** 子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない  
やけど・感電・けがをすることがあります。
- ⊘** 炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない  
やけどをすることがあります。
- ⊘** 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない  
・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理  
・クッキングシートなどの落とし物を入れた料理や蒸し物  
蒸気経路などが詰まる原因になります。
- ⊘** 交流100V以外では使用しない  
火災・感電の原因になります。



- ⊘** コードを傷つけない  
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。
- ⊘** コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない  
感電・ショート・発火の原因になります。
- ⊘** 差込みプラグに蒸気を当てない  
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。
- ⊘** マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させない  
感電・ショート・発火の原因になります。
- ⊘** マグネットプラグをなめさせない  
感電やけがの原因になります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。
- !** 差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく  
火災の原因になります。
- ⊘** 定格15A以上のコンセントを単独で使う  
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- ⊘** 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む  
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

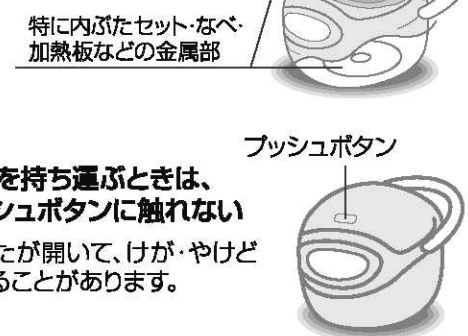


## ⚠ 警告

- !** 異常・故障時には直ちに使用を中止する  
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
- ⊘** 異常・故障例  
・差込みプラグ・コード・マグネットプラグが異常に熱くなる  
・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする  
・本体が変形したり、異常に熱い  
・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする  
・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがあるなど
- このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

## ⚠ 注意

- ⊘** 使用中や使用直後は、高温部に触れない  
(なべを取り出しただけでは、電源は切れません。)  
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する  
やけどの原因になります。
- ⊘** 専用なべ以外は使用しない  
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。
- ⊘** 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない  
火災の原因になります。
- ⊘** 荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない  
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。  
荷重強度は、12kg以上のものをお使いください。
- ⊘** 専用の電源コード以外は使用しない  
電源コードは他の機器に転用しない  
故障・発火の恐れがあります。
- ⊘** 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く  
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- !** お手入れは冷めてから行う  
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
- ⊘** 差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く  
感電・ショートして発火することがあります。



## お願い

- ⊘** 本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない  
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。
- ⊘** なべに傷をつけたり変形させない  
うまく炊けない原因になります。
- ⊘** 本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない  
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
- ⊘** 水をかけたり水分を含んだものの上に置かない  
感電・故障の原因になります。
- ⊘** 空だきをしない  
故障の原因になります。
- ⊘** 直射日光が当たる所で使わない  
変色の恐れがあります。
- ⊘** 他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない  
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。
- ⊘** 本体底部の通気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなどの上)で使わない  
故障の原因になります。

# おいしく炊いて・おいしく保温

## おいしく炊く

### ●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

### ●手早く洗う

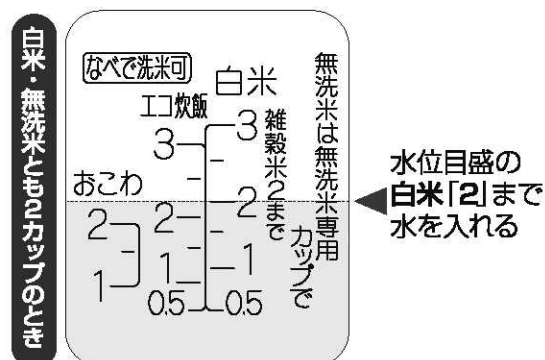
米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

- ①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ②洗う…手の指を立て、米を30回(約15秒)大きくかき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てるこれを1セットとして2～4セット繰り返す
- ③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ(①～③を10分以内で行えるようにする)



### ●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め



### ●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

### ●炊き上がった後、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。炊き上がり10分以内が目やすです。そのままにしておくとうどんがかわったり、べたついたり、焦げたりします。

## おいしく保温

### なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

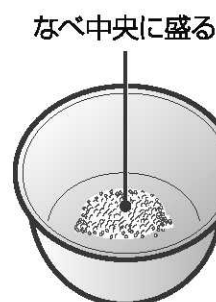
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

### ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 12時間以上
- ご飯のつぎだし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

### 少量のご飯はなべ中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。



# 時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

## 時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・低め保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

- 1 なべを入れ、プラグを接続する  
→P.8「ご飯の炊き方3」参照
- 2 「時刻合わせ」キーの▲または▼を押し、表示を現在時刻に合わせる  
時刻表示が点滅します。

- ▲キー：1分単位で進む
- ▼キー：1分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。

- 3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了  
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



## 報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

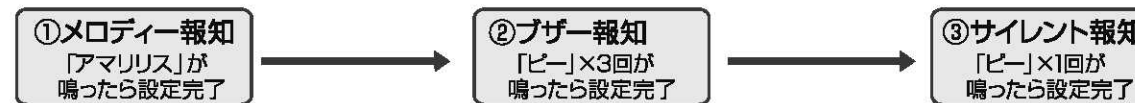
報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	報知音を消したいときに。
鳴るタイミング			
炊飯を開始するとき	きらきら星		「ピッ」
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星		「ピッ」
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ビー」×5回	鳴りません

- 1 なべを入れ、プラグを接続する  
→P.8「ご飯の炊き方3」参照
- 2 予約キーを3秒以上押す
- 3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度7からやり直してください。

報知音の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



- 一度切りかえると切りかえた報知音はプラグを抜いても記憶されます。



# 各部のなまえと扱い方

## プッシュボタン

- 外ぶたを開けるときに押す
- 外ぶたが開いた状態でプッシュボタンを押すと、押された状態のままになりますがそのまま外ぶたを閉めると元の位置にプッシュボタンが戻ります。故障ではありません。

## 操作部

## 加熱板

- 加熱板となべの間に保護紙を入れていただきますので、お使いになるまえに取り除いてください。

## センターセンサー (本体内部)

## 蒸気口キャップ

- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

## ハンドル

持ち運びのときに使う

## プラグ差込み口

マグネットプラグを差し込む

## 電源コード

## マグネットプラグ

本体に差し込む

## コード

## 結束バンド

## 差込みプラグ

- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

## 外ぶたパッキン

## ふたセンサー

## 内ぶたセット取り付け軸

## 放熱板

## 蒸気口

## 内ぶたセット

## 内ぶたつまみ

- 内ぶたセットの取りはずし・取り付けのときに使う
- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。→ P.18

## 本体

## なべ

## 付属品

## しゃもじ



## 計量カップ



白米用  
約180mL  
(約1合)



無洗米専用  
約171mL  
(約1合)

## 操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の(●、—)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

## 「とりけし」キー

操作設定の取り消しや  
作動中の機能を中止する  
ときに使う

## 表示部

(すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示は  
しません。)  
液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障  
ではありません。(静電気による現象でありしばらくすると、もと  
に戻ります。)

## 「保温選択」キー

「低め保温」や「高め保温」を選ぶときに使う  
→ P.14

## 「メニュー」キー

メニューを選ぶときに使う → P.8

## 「時刻合わせ」キー

予約時刻や現在時刻を合わせるときに使う  
→ P.5、P.12

## 炊飯

## 「炊飯」キー

炊飯するときに使う

## 予約

## 「予約」キー

食べたい時刻に自動的  
に炊き上げるタイマー  
予約炊飯のときに使う  
→ P.12

## ポイント

## なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いを  
お願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

### 〈準備のとき〉

- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

### 〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

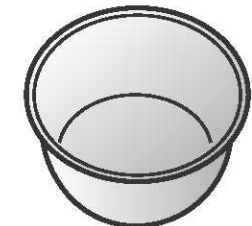
### 〈お手入れのとき〉

- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない

## お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→ P.22



# ご飯の炊き方

- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。→P.17～P.18
- 工場出荷時の炊飯メニューは「エコ炊飯」に設定されています。

## 基本的な炊き方

### 1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。



#### 無洗米を炊く場合



### 2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.4「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。→P.10

米を平らにならしめます。

水の量は、米のカップ数に合わせてください。

- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

#### 無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

### 3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉め、プラグを接続する

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

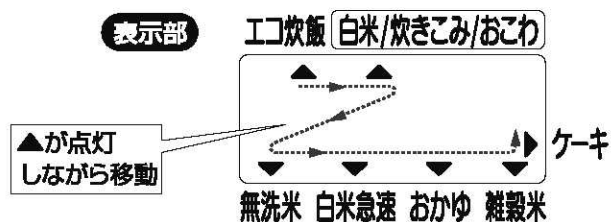
①マグネットプラグを奥までしっかり差し込む

②差し込みプラグをコンセントに差し込む

- マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させないでください。

### 4 メニューを押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに表示部の「▲」が移動します。



- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「エコ炊飯」に戻ると止まります。
- 「エコ炊飯」・「白米/炊きこみ/おこわ」・「無洗米」・「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
- 「ケーキ」の作り方はP.13をご参照ください。

#### 無洗米を炊く場合

メニューを押して、表示部の▲を「無洗米」に合わせる

### 5 炊飯を押す

炊飯ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。



- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

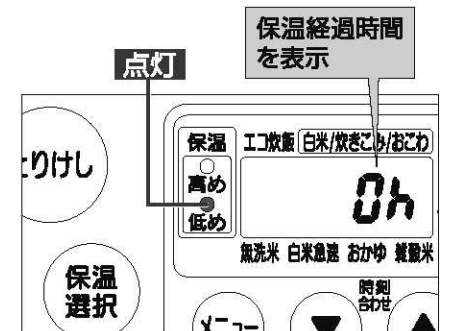
### 6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、低め保温ランプ(または高め保温ランプ)が点灯します。1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつきをおさえます。

→なべをミトン・柔らかい布などで押さえて行ってください。(やけどに注意)

- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「Oh」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.5



### 7 使用後はとりけしを押して、差し込みプラグとマグネットプラグを抜く

- ぬれた手で差し込みプラグやマグネットプラグを持たない(ショート・感電の恐れ)
- なべを取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「とりけし」キーを押してください。

#### お知らせ

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は30分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。



アドバイス 本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。

- ・なべに冷水を入れ、本体庫内を冷やす
- ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

# ご飯の炊き方

## エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。

- 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
- あらかじめ米を浸してから炊飯する

## 1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	2カップ
エコ炊飯	90.5Wh
白米	117Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

## いろいろなご飯を炊く

- 無洗米をお使いの場合はP.8「無洗米を炊く場合」参照
- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

## メニュー

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
エコ炊飯	白米	エコ炊飯	0.5~3	●消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
白米	白米	白米	0.5~3	
炊きこみ	白米	白米	0.5~2	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊き上がらないことがあります。 ●無洗米をお使いになる場合は、「無洗米」メニューを選びます。
おこわ	もち米・白米	おこわ (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1~2	●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 ●無洗米をお使いになる場合は、「無洗米」メニューを選びます。 ＜赤飯を炊く場合＞あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。
無洗米	無洗米	白米	0.5~3	
白米急速	白米	白米	0.5~3	●白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	0.5~1	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選びます。
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	白米	0.5~2	●雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 ●無洗米に混ぜる場合でも、「雑穀米」メニューを選びます。

## その他

●選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

米の種類	米	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦・白米/無洗米	白米/炊きこみ/おこわ	白米	0.5~3	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 ●白米に混ぜる場合は「白米/炊きこみ/おこわ」メニュー、無洗米に混ぜる場合は「無洗米」メニューを選びます。 (例)1カップ炊飯の場合・・・ 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	白米/炊きこみ/おこわ	白米	0.5~3	●洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。 (胚芽は取れやすいため)
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米/炊きこみ/おこわ	発芽玄米	0.5~2	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊き上がらないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。 ●白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ/おこわ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。

## 炊き上がりまでの時間の目安

エコ炊飯	約30分~45分
白米	約41分~50分
炊きこみ	約39分~50分
おこわ	約38分~44分
無洗米	約43分~55分
白米急速	約25分~39分
おかゆ	約56分~57分
雑穀米	約51分~57分
発芽玄米※	約45分~56分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。  
●時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。  
※発芽玄米は、「白米/炊きこみ/おこわ」メニューで炊いてください。



# タイマー予約炊飯

タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。→P.5

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「①」(予約1)と「②」(予約2)で記憶します。
- 工場出荷時は予約1は6:00、予約2は18:00に設定されています。

## 予約時刻を設定する

### 1 を押して「①」(予約1)、または「②」(予約2)を選ぶ

- 予約1に設定されている時刻表示・炊飯ランプが点滅します。
- もう一度押すと予約2に設定されている時刻を表示します。



### 2 を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「雑穀米」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。
- 「炊きこみ」・「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

### 3 または で、炊き上げたい時刻に合わせる

- キー:10分単位で進む
- キー:10分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



### 4 を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯メロディー(ブザー)が鳴ります。

- 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



#### タイマー予約炊飯のおすすめ時間

エコ炊飯	1時間5分～13時まで
白米	1時間5分～13時まで
無洗米	1時間10分～13時まで
おかゆ	1時間10分～13時まで

#### お知らせ

- 「炊きこみ」・「おこわ」の具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの または を押してください。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

# ケーキの作り方

生地分量や作り方は「お料理ノート」を参照してください。→P.16

## 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

- バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

## 2 ケーキの生地を作る



## 3 ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の中の空気を抜く

- 空気を抜くときは、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因となります。

## 4 外ぶたを閉め、 を押して「ケーキ」を選ぶ

- 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間(分)が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの または を押すことで調理時間を変更することができます。

初期表示時間	設定可能な範囲
45分	1分～80分

## 5 を押す

炊飯ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間(分)を表示します。

- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの または を押してください。



## 6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了

### を押し、なべからケーキを取り出す



#### お知らせ

- ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、ケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.17
- 調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。